



RESTAURANT

L'Orangerie du Château

Notre Carte Très Locavore

Formules :

Orangerie : Entrée+Plat+Dessert

Saveurs : Entrée+Poisson+Viande+Dessert

Signature : Entrée+Poisson+Viande+Fromage+Dessert

Plateau de Fromages pour les formules

Entrées

Carottes « tout azimut » - sauce Vierge - Morcilla

Foie gras de Canard au Whisky tourbé - Poire et Chocolat

Langoustines rôties - Concombre - Pastèque grillée - Cacahuètes (supp)

Poissons et Viandes

Poisson de Petite pêche- Coco de Paimpol- Bouillon thaï - beurre Noisette aillé

Le Homard Breton en ravioles - Patate douce - légumes du

Potager de Chambord - crème Homard - Vin jaune (supp)

Le Veau en deux façons - rôti et à la braise - variation de

Betterave d'ici - Shitake - jus perlé

Filet de Bœuf Limousin - Poireaux Bio - Packchoï - Oignons nouveaux (supp)

Fromage et Desserts

La sélection de Fromages Locaux frais et affinés

Dans l'esprit d'un Vacherin-Figues rôties et glace Vanille

Soufflé à la liqueur d'Orange de la maison Girardot (Classique)

1000 feuilles Pomme - Vanille - sorbet Pommeau

Le Finger Chocolat « Guayaquil » et sorbet Cacao

Menu Intuition (hors Samedi soir et jours de fêtes)

Velouté froid de Courgettes Bio - Zapalito « à cru »
et Saumon fumé

Aiguillettes de Canard à la Braise

Mousseline de Pomme de Terre - Raisins Noirs - Jus

Pêche Rôtie - tuile Amande et Chantilly Vanille

Les pains sont Bio et la majorité de nos légumes le sont également
Wifi gratuit à votre dispositions sur « RestaurantOrangerie »